L'émergence d'un terroir gourmand : le Périgord dans le discours culinaire et gastronomique (XVIIIe siècle - début XXe siècle)

par Frédéric DUHART *

« Je veux qu'on y dévore
Après quelques soutanes
Une poule faisane
Venue du Périgord »
Jacques Brel, Le dernier repas *(1964)*

La dernière mouture du *Larousse gastronomique*, en plaçant le Périgord « au cœur du Sud-Ouest » et en l'élevant au rang de « pays de cocagne », révèle l'importance de cette contrée dans l'imaginaire gourmand actuel [1]. Cette consécration s'inscrit dans la longue durée ; ici, nous accompagnerons les premiers pas décidés du Périgord sur les sentiers de la

* Doctorant, Centre de recherches historiques EHESS/Paris.

1. *Larousse Gastronomique*, Paris, Larousse, 2000, p. 788.

gloire culinaire et gastronomique, du XVIIIe siècle, marqué par la nouvelle cuisine et les prodromes de la gastronomie, à la parution du célèbre ouvrage de La Mazille en 1929. La présente étude repose sur l'analyse de deux discours nettement distincts (le culinaire, dont la recette écrite est l'expression la plus aboutie, et le gastronomique, « mise en règle (*nomos*) du manger et du boire [2] ») et n'aborde pas en détail l'œnologie périgourdine dont l'étude appelle des problématiques sensiblement différentes.

L'élévation du Périgord au rang de terroir gourmand par la gastronomie et la cuisine, repose sur une dynamique complexe où leurs deux voix se mêlent sans jamais se confondre. Grâce à la truffe locale et à quelques préparations où elle tient un rôle essentiel, l'espace périgourdin connaît sa première reconnaissance « gastronomique », au temps où les produits vont vers le gourmand et non l'inverse ; celle-ci se trouve au fondement du fabuleux destin culinaire de *Périgord* et de *Périgueux* ; au gré de diverses innovations techniques, le corpus alimentaire périgordin reconnu par les gastronomes s'élargit, tandis que tardivement, émerge un discours culinaire ancré dans le terroir, mais mâtiné d'influences extérieures.

I. La truffe de la renommée

Dès le XVIIIe siècle, le puissant arôme des truffes locales se trouve au cœur des propos gourmands sur le Périgord. Dans les ouvrages culinaires de cette époque, les considérations sur les denrées qui accompagnent les recettes montrent que la production locale de ces champignons jouit d'une excellente réputation : première province évoquée parmi les fournisseurs des meilleures truffes dans le *Dictionnaire des alimens* (1750), le Périgord occupe aussi le sommet de la hiérarchie truffière esquissée dans le calendrier nutritif de *Les soupers de la cour...* (1755) [3]. Au siècle suivant, les sombres tubercules périgourdins sont parmi les plus goûtés par les gastronomes : Grimod de la Reynière estime que la terre périgorde « produit incontestablement les meilleures » truffes tandis que Brillat-Savarin remarque que « les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence » et qu'A. Dumas prend le parti de reproduire une envolée lyrique consacrée aux diamants noirs de la Dordogne : « Hommage à la truffe du Périgord ! – Comme son arôme enchanteur caresse, flatte, réjouit les houppes nerveuses du palais ! Voyez-

---

2. P. Ory, « La gastronomie », *Les lieux de mémoire* (1992), Paris, Gallimard, 1997, p. 3747.
3. *Dictionnaire des alimens*, Paris, 1750, Gissey et Bordelet, t. 3, p. 463 ; Menon, *Les soupers de la cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments*, Paris, Guillyn, t. 1, p. 9-10.

vous ce magistrat gourmand, savourant avec délices les molécules parfumées des truffes de Sarlat ? On dirait qu'il est assis à la table des dieux. – Ses yeux brillants de plaisir expriment l'ineffable impression du gaster, et ce contentement intérieur, présage certain d'une heureuse digestion ! » ; même Moynier, qui n'a de cesse que de réhabiliter aux yeux des gourmets la truffe du Dauphiné et de la Provence, « la plus considérable et injustement la moins réputée », est contraint de constater que la production périgordine – au premier rang de laquelle, il place les champignons des cantons de Sarlat, de Brive et ceux des environs de Périgueux – forme la première classe des « bonnes truffes » et atteint les plus hauts prix sur le marché parisien [4]. Comme pour le gastronome, truffe excellente rime avec Périgord (G. Bussière n'écrit-il pas en 1897, « O régal tentateur qui manquerait à l'Eden, / sorti des flancs nerveux du sol périgourdin » ?), le nom de cette province devient un gage de qualité, ainsi bien des transformateurs de foie gras strasbourgeois font apparaître la mention « aux truffes du Périgord » sur leur terrine, que nombre de marchands peu scrupuleux détournent : A. Beauvilliers dénonce la « fraude manifeste » qui consiste à mêler aux champignons tirés du Périgord ou du Dauphiné la médiocre production bourguignonne, quand *Le gastronome français ou l'art de bien vivre* remarque la tendance des commerçants à « naturaliser *périgourdines* » toutes truffes d'une assez bonne qualité [5].

Le fier dindon qui veille sur le plat de diamants noirs attribué à Périgueux sur la carte de France du *Cours gastronomique ou les dîners de Manant-ville* (1809) rappelle que toutes les truffes périgourdines n'arrivent pas à Paris « entourées de leur terre natale » : le Périgord séduit aussi, dès le XVIIIe siècle, les gourmands par deux préparations abondamment truffées, le pâté de Périgueux et la dinde [6]. En 1718, quelques vers de la marquise de Lanmary inaugurent une voie poétique dans la célébration du pâté de Périgueux que des gastronomes adoptent par la suite, tel M. de Saint-Just qui adresse à l'auteur de l'*Almanach des gourmands*, ce poème [7] :

---

4. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1812, p. 6 ; Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1825), Paris, Flammarion, 1982, p. 104 ; A. Dumas, *Petit dictionnaire de cuisine* (1882), Paris, 1998, p. 586 ; Moynier, *De la truffe, traité complet de ce tubercule*, Paris, Barba et Legrand, 1836, p. 39, p. 87 et p. 89

5. S. Serventi, *La grande histoire du foie gras*, Paris, Flammarion, 1993, p. 87 ; F. de la Tombelle, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, Ronteix, 1909, p. 9 ; A. Beauvilliers, *L'art du cuisinier*, Paris, Pillet aîné, 1824, t. 1, p. 90 ; *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, C. Béchet, 1828, p. 76-77.

6. C.-L. Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique ou les dîners de Manant-Ville...*, Paris, Capelle et Renand, 1809, carte et p. 302 ; Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1812, p. 8.

7. F. de la Tombelle, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, Ronteix, 1909, p. 9 ; Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1812, p. 71-72.

« Faut-il donc lui nommer encore
Ce Martel chéri, ce Roudeau
Dont Périgueux vraiment s'honore,
Se vante d'être le berceau ?
Quel usage il sait faire,
Et des truffes et des perdreaux !
Il les conserve en des tombeaux
Que les Gourmands ne respectent guère
Alors qu'ils peuvent satisfaire
Leurs goûts, leurs appétits dévots »

Ces pâtés, où dans l'idéal « la finesse du gibier ne le cède qu'à l'extrême abondance des truffes (et des truffes les meilleures de l'Europe !) », ne sont expédiés vers les gourmets qu'au temps des frimas ; aussi sont-ils célébrés dans les calendriers nutritifs, comme l'un des plaisirs principaux de l'hiver, ainsi dans le *Nouvel almanach des gourmands* d'H. N. Raisson, un auteur dont le pseudonyme, A.B. Périgord, dit beaucoup sur la place de cette province dans la représentation gastronomique de la France au temps de la Restauration. Le prestige du nom *Pâté de Périgueux*, s'il est employé par quelques traiteurs parisiens pour écouler de piètres préparations, autorise aussi quelques écarts qualitatifs aux producteurs périgordins, car même dotées d'une « farce grasse, fortement épicée, et dans laquelle domine le lard pilé » et parfumées « par des truffes petites et inférieures », leurs préparations attirent encore le consommateur [8].

Autre plaisir onéreux réservé aux tables hivernales, les « dindes truffées du Périgord », que L. S. Mercier évoque dans le onzième tome de son *Tableau de Paris*, sont vantées pour l'arôme des nombreux champignons dont elles sont « bourrées plutôt que farcies » [9] ; en s'évertuant à conférer un caractère absurde à la mode pour ces fiers gallinacés, Moynier, révèle, malgré lui, la puissance de l'image gastronomique de cette région au XIXe siècle, quand il note que « certains consommateurs n'ont-ils pas tout dit, lorsqu'ils s'empressent d'annoncer à leurs convives : « Voyez cette dinde ; c'est du vrai Périgord ; elle m'en arrive directement ; elle est bonne au moins et je suis certain de ne pas être trompé. » ; le consommateur, qui opère de cette manière, ne calcule pas bien certainement ; car il reconnaîtrait qu'il paie, sur les lieux sa dinde un bon tiers plus cher que s'il l'achetait à Paris et de plus il en a supporté les frais de transport et lorsque, racontant une mésaventure épulaire qui lui est arrivé à Lille, il écrit : « on faisait de l'extra, nous entendîmes l'annonce d'une dinde truffée du Périgord ; cette nouvelle fut reçue avec vénération et

---

8. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1810, p. 236 ; A. B. Périgord, *Nouvel almanach des gourmands*, Paris, Baudouin, 1825, p. IV ; Moynier, *De la truffe, traité complet de ce tubercule*, Paris, Barba et Legrand, 1836, p. 131 et p. 138.

9. L. S. Mercier, *Tableau de Paris*, t. XI, Amsterdam, 1788, p. 345 ; Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1810, p. 236.

enthousiasme par la joyeuse assemblée ; l'hôtesse elle-même, en femme adroite, l'apportait. D'aussi loin qu'elle put se faire apercevoir : « Ne sentez-vous pas, messieurs, cette odeur délirante, cette odeur pénétrante » [...] sitôt que l'intérieur de la volaille fut ouvert, il s'en exhala une odeur comme de chose fermentée ou de graisse brûlée. L'assemblée continuait à exprimer sa joie ; une morne tristesse s'empara de notre âme » [10].

Sur cette précoce et étroite association gourmande du Périgord à la truffe, se fonde la prodigieuse aventure culinaire du nom de ce terroir et de celui de sa cité, Périgueux.

II. Le fabuleux destin culinaire de *Périgord* et *Périgueux*

Dès le XVIII[e] siècle, la présence de la truffe caractérise les recettes à la « Périgord » ou à la « Périgueux » ; ce constat va dans le même sens que celui de P. et M. Hyman en 1983, car si le quatrième tableau de leur étude, consacré aux recettes « Périgourdines », ne révèle l'emploi de la truffe que dans 65 % de celles-ci, cela tient au fait que leur rubrique correspond en réalité à un corpus Périgord/Gascogne [11]. Ce lien nécessaire avec la truffe place les recettes *à la Périgord* ou *à la Périgueux* au cœur de la cuisine la plus raffinée, comme le rappelle le champagne employé dans nombre d'entre elles à l'instar des *œufs à la Périgord* ou de la *tourte de côtelettes de mouton à la Périgord* [12]. La plupart des recettes n'ont, en dehors du noir champignon, aucun lien avec la province éponyme, ainsi les *bécaux* ou la matelote de vives *à la Périgord* portent ce nom parce que servis avec une sauce aux truffes ; cependant, les cuisiniers tentent parfois de reconstituer les joyaux gourmands du Périgord à l'instar de Menon qui propose dans *Les soupers de la cour...*, un *pâté de Périgueux* ressemblant, à la différence de la fantaisie aux foies gras qu'il décrit dans le *Nouveau traité de cuisine*, aux préparations des pâtissiers de cette cité [13] :

« Faites une farce avec les foies des perdrix et quelques foies de volaille : beaucoup de truffes hachées, lard pilé, fines herbes, assaisonnez légèrement ; mettez un bon tiers de cette farce dans le fond du pâté et le reste dans le corps des perdrix, après leur avoir troussé les pattes dans le corps ; faites les refaire sur la braise ; lardez la chair avec gros lard ; assaisonnez de sel et fines épices ; arrangez les perdrix sur la pâte ; beaucoup de truffes entières

---

10. Moynier, *De la truffe, traité complet de ce tubercule*, Paris, Barba et Legrand, 1836, p. 92 et p. 139.

11. P. et M. Hyman, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes. », *Dix-huitième siècle*, 1983, p. 69 et p. 72.

12. *Dictionnaire des alimens*, Paris, 1750, Gissey et Bordelet, t. 2, p. 443 ; Menon, *La cuisinière bourgeoise* (1746), Bruxelles, Foppens, 1774, p. 353.

13. Menon, *Les soupers de la cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments*, Paris, Guillyn, 1755, t. 2, p. 401-402, t. 3, p. 162 et p. 226 ; Menon, *Nouveau traité de cuisine*, Paris, Saugrain fils, 1739, t. 2, p. 25-26.

avec, et assaisonnez de même ; nourrissez avec du lard râpé ; couvrez de bardes de lard ; vous le ferez cuire quatre ou cinq heures après l'avoir fini comme les autres [pâtés]. »

Une recette du *dindon gras à la Périgord* est détaillée, en 1751, dans *La nouvelle cuisine* : « prenez deux livres de truffes, que vous pelez, lavez et bien essuyez, maniez-les avec du lard râpé, sel, gros poivre. Vous prenez le dindon frais tué, flambez-le & le vuidez, farcissez-le dans le corps avec les truffes, cousez-le & troussez les pattes en long, laissez-le mortifier & prendre le goût des truffes pendant trois ou quatre jours, faites-le cuire à la broche enveloppé de lard et de papier. Quand il est cuit à propos, servez dessous une sauce hachée aux truffes. », ici, tout en manifestant le souci d'imitation de la production périgourdine, que Grimod de la Reynière évoque encore un demi-siècle plus tard, le cuisinier accompagne cette grosse pièce de la sauce qui suffit souvent à faire le mets *à la Périgord* ; la phase de mortification de plusieurs jours subie par ce dindon, se retrouve dans d'autres recettes, tel le *gigot de mouton à la Périgord* où la viande lardée de dés de truffe et soigneusement emballée attend pendant deux jours à l'abri de l'air [14].

La liaison intime entre l'évocation du Périgord et la truffe se maintient dans la cuisine du XIXe siècle, les *fèves à la périgourdine* qu'A. Plumerey prépare avec du beurre, du jambon de Bayonne et une demi-bouteille de vin blanc constituant une exception. Parmi les sept recettes *à la Périgueux* que propose l'édition posthume, en 1824, de *L'art du cuisinier* d'A. Beauvilliers, deux sont celles de sauces, dont l'exécution révèle le parfait ancrage dans l'art culinaire français : la *sauce aux truffes* (« Emincez des truffes en liards, ou coupez-les en petits dés ; passez-les dans une casserole sur un feu doux, avec un morceau de beurre, laissez-les cuire ainsi, et mettez y de l'espagnole réduite en raison de la quantité des truffes ; et selon la pièce que vous avez à saucer ; joignez à cette espagnole du consommé ou du bouillon, du vin blanc en égale proportion ; laissez-la réduire, dégraissez-la, finissez-la avec un morceau de beurre, et servez vous en. Observez que vous ne devez mettre dans cette sauce aucun acide tel que citron ou verjus, vu qu'autrement vous ôteriez le moelleux de la sauce, et que le vin que vous devez employer doit fournir assez d'acide ») et le *ragoût* (« Coupez des truffes en petits dés ; passez les dans du beurre ; mettez-y deux ou trois cuillerées à dégraisser d'italienne rousse ou d'espagnole, avec un peu de vin blanc, et finissez-les avec la moitié d'un pain de beurre de Vembre [sic] ») ; ces sauces interviennent dans les autres recettes *à la Périgueux*, où la truffe intervient aussi sous d'autres formes, ainsi dans la farce du faisan ou taillée en clous pour piquer les foies gras de poularde [15].

---

14. Menon, *La nouvelle cuisine...*, Paris, 1751, t. 3, p. 138 ; Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1812, p. 253 ; Menon, *La cuisinière bourgeoise* (1746), Bruxelles, Foppens, 1774, p. 54.

15. A. Plumerey, *L'art de la cuisine française au XIXe siècle... entrées chaudes...*, Paris, Kerangué et Pollis, 1843, t. 2, p. 476 ; A. Beauvilliers, *L'art du cuisinier*, Paris, Pillet aîné, 1824, t. 1, p. 47-48, p. 93, p. 263 et p. 344.

A. Carême adapte la *noix de veau à la Périgord* à son goût du décor, en la masquant sous une couche de gelée d'où émergent des lardons de truffe cuits au champagne et en l'entourant d'une bordure régulière, tandis que le continuateur de son *Art de la cuisine française au XIXe siècle*, à côté des *côtelettes de quenelles à la Périgueux*, joue les nuances dans les apprêts de la poularde truffée, en donnant une recette *à la Périgueux* (l'oiseau farci est mis placé dans une terrine avec des pellicules de truffe durant trois ou quatre jours, avant d'être cuit à la broche et servi avec une *sauce Périgueux*) et une autre *à la Périgord* où la volaille, préparée de même, subit une cuisson différente [16] ; ces variations autour de la référence au Périgord souligne sa grande plasticité qui apparaît aussi, sous la plume de J. Gouffé, quand il décrit aux côtés de la *sauce Périgueux* sa version pour les jours maigres, ou dans les nombreuses adaptations de cette même sauce que propose G. Garlin pour l'harmoniser avec les mets les plus divers : alors que la base de la périgueux qui accompagne les filets de bécasse est une espagnole ensauvagée par de l'essence de gibier, celle servie avec les escalopes de turbot se constitue à partir d'une hollandaise [17].

Au début du XXe siècle, cependant qu'une édition très augmentée de *L'art culinaire* de J. Besset invite à réaliser des *maquereaux à la Périgord* (les poissons farcis d'un hachis comprenant des truffes sont enveloppés dans un papier bien ficelé et grillés) et des *tomates farcies à la Périgueux* (à la farce truffée), *Le guide culinaire* d'A. Escoffier propose à côté de la Périgueux classique, une *sauce périgourdine* [18] :

Sauce Périgueux : Ajouter à 3/4 de litre de sauce demi-glace corsée et un peu serrée : un décilitre et demi d'essence de truffe et 100 grammes de truffes hachées.

Sauce périgourdine : Variante de la sauce Périgueux, où les truffes, au lieu d'être hachées, sont tournées en olives ou en petites perles, ou même parfois émincées en lames épaisses.

Ces sauces et une garniture de truffe font le filet de bœuf, le tournedos et les œufs sur le plat *à la Périgourdine* ; toutefois, dans certaines des vingt-deux recettes dont le nom chante le terroir dordognais, tels le *pâté chaud de Pigeonneaux Périgord*, le *soufflé de jambon à la Périgourdine* ou les *côtelettes d'agneau farcies Périgueux*, la truffe n'attend pas le moment du service pour entrer en scène. Dans les *escalopes de foie gras Périgueux*, le *foie gras Périgord* et les *bouchées à la Périgourdine*, le diamant noir s'associe au foie gras d'oie ; comme ces recettes ne représentent que 13,6 %

---

16. A. Carême, *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIXe siècle*, Paris, Firmin Didot, 2e éd., 1828, p. 98-99 ; A. Plumerey, *L'art de la cuisine française au XIXe siècle... entrées chaudes...*, Paris, Kerangué et Pollis, 1843, t. 1, p. 94-95 et p. 136.

17. J. Gouffé, *Le livre de cuisine*, Paris, Hachette, 1870, p. 421 ; G. Garlin, *Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire*, Paris, Garnier, 1889, t. 1, p. 98 et p. 246.

18. J. Besset, *L'art culinaire*, Toulouse, Imprimerie Régionale, 41e éd. augmentée par M. Besset, v. 1910, p. 195-196 et p. 282 ; A. Escoffier, *Le guide culinaire* (1921), Paris Flammarion, 1993, p. 24.

des préparations qui évoquent l'espace périgourdin et sont immergées dans une cuisine du foie gras fort variée, elles tiennent sans doute plus de la rencontre de deux produits de luxe que d'une double référence au Périgord, bien que le foie gras soit alors un symbole émergeant de ce terroir gourmand [19].

Comme la haute cuisine française, de laquelle participent les préparations *à la Périgord* et *à la Périgueux*, s'est imposée dès la fin du XVII[e] siècle, comme une référence internationale, ces appellations vont jouir d'un prestige certain sur nombre de bonnes tables étrangères ; adoptées dès le XVIII[e] siècle dans les cuisines du roi d'Espagne, elles résonnent au siècle suivant dans les salles à manger de bien d'autres pays : alors qu'un ambassadeur de Russie à Florence fait servir au cours d'un repas de quarante convives des *boudins de levraut à la Périgueux* et que Ripé propose à Bismarck en 1867, un *salmis de bécasse à la Périgord*, le duc de Malborough déguste au cœur de l'Ecosse des *quenelles de faisan à la Périgueux* et le six janvier 1912, la famille impériale de Russie goûte avec délices, des *poulardes du Mans Périgourdine* ; en dehors des tables cérémonielles, ces apprêts trouvent aussi une place dans la cuisine quotidienne destinée à la clientèle des grands hôtels, tel que le Carlton de Londres où A. Escoffier lui propose certains jours de décembre, du *dindonneau périgourdine* [20].

Tel l'oignon, qui est l'âme du tourin, l'image gourmande du Périgord est constituée par des strates superposées : autour de la truffe et du discours culinaire l'accompagnant, viennent s'ajouter au cours du temps d'autres mets et d'autres propos ; cependant, tous ne s'inscrivent pas dans le même mouvement chronologique et alors que l'émergence de certains produits débute dès le XIX[e] siècle, l'ultime décennie de la période étudiée est déterminante dans la complexification des discours culinaire et gastronomique.

III. L'image gourmande complexifiée : foie gras, gastronomades et discours régional

Si, dans le courant du XIX[e] siècle, le bœuf périgordin conquiert l'honnête réputation gastronomique qu'A. Husson lui reconnaît en dehors du cadre de l'image truffière de la province ; en revanche, l'émergence du foie gras reste fortement liée à la réputation du sombre champignon : le succès du nouveau pâté de Périgueux, qui contribue, à partir de la décennie 1840, à la reconnaissance du foie des oies locales, repose sur la rencontre de cette

---

19. A. Escoffier, *Le guide culinaire* (1921), Paris Flammarion, 1993, p. 212, p. 261, p. 428, p. 441, p. 544, p. 526, p. 628, p. 645-646.

20. M. del Carmen Simón Palmer, *La cocina de palacio 1561-1931*, Madrid, Ed. Castalia, 1997, p. 147 ; U. Dubois, *Cosmopolitan cookery*, Londres, Longman et Green, 1872, p. XX, p. XXVI et p. XXXIII ; A. Escoffier, *Le livre des menus. Complément indispensable du Guide culinaire* (1922), Paris, Ed. du Félin, 1996, p. 108 et p. 136.

onctueuse denrée avec l'arôme puissant des « perles du Périgord », tandis que les maisons qui réalisent des conserves de foie gras appertisées, à l'instar de Lasalvetat ou Bizac, proposent aussi à leurs clients des truffes ; suffisamment apprécié pour éclipser durant un temps l'ancien pâté de Périgueux, le foie gras ne s'installe cependant que lentement dans la représentation du Périgord, comme le montre sa discrétion dans le discours gourmand avant que la gastronomie régionaliste de cette province prenne son essor [21].

F. Dumonteil développe au fil des pages de *La France gourmande* (1906) une gastronomie périgordine plus complexe que le discours classique articulé autour de la truffe. La célébration du pays natal – l'auteur est un enfant de Vergt – prend deux formes dans cet ouvrage qui, d'anecdotes en anecdotes, conduit le lecteur de l'histoire de la table aux aliments les plus exotiques : tandis que la célébration de mets locaux, tels les marrons du Périgord ou les noix de Sarlat, s'inscrit dans les histoires plaisantes, en fin de volume, F. Dumonteil se livre, au gré d'une douzaine de « recettes » à la forme toute littéraire, à un éloge de la table périgordine, élevant les confits au rang de « gloires culinaires du Périgord » (avant de préciser qu'ils « se confectionnent aussi dans quelques localités de notre Sud-Ouest », ce qui revient à inverser le rapport à l'espace gastronomique classique où, à la différence d'autres terroirs du Midi occidental, le confit périgourdin ne jouit pas d'une réputation particulière), louant les pommes frites à la mode du pays ou les *rimotes*. En s'ajoutant à la truffe et aux préparations truffées, présentes elles aussi dans cet ouvrage, ces aliments et ces plats complexifient l'image gastronomique du Périgord en l'étoffant [22].

Dans les années 1920, le fort attrait pour les cuisines régionales prend la forme – par delà celle des manifestations comme les journées périgourdines qui se tiennent les douze et treize novembre 1924 dans le cadre du Salon d'automne et du succès des touches régionalistes apportées à leur carte par des restaurateurs, tel E. Rouzier qui dans son établissement parisien, sis deux place Saint-Michel, propose *le confit d'oie sarladais* ou *le foie gras de Sarlat en croûte* et invite ses clients à boire pour accompagner sa cuisine, *un Monbazillac (la perle des vins)* – d'un discours gastronomique et culinaire qui valorisent les « richesses » gourmandes des provinces [23]. En 1921, la série *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, par laquelle Curnonsky et M. Rouff entendent montrer les « merveilles culinaires et vinicoles » des provinces et révéler « les

---

21. A. Husson, *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin, 1856, p. 137 ; L. Didon, « Les pâtés de Périgueux », *Livret d'or de la gastronomie française. Salon d'automne 1924*, Paris, Horizons de France, p. 43 ; S. Serventi, *La grande histoire du foie gras*, Paris, Flammarion, 1993, p. 86 et p. 90 ; F. de la Tombelle, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, Ronteix, 1909, p. 7-8.

22. F. Dumonteil, *La France gourmande*, Paris, Librairie universelle, 1906, p. 55-56, p. 211, p. 299, p. 301-302 et p. 308-309.

23. « Grand Palais, calendrier » et publicité du Grill-Room Saint-Michel, *Livret d'or de la gastronomie française. Salon d'automne 1924*, Paris, Horizons de France, p. 42 et p. 61.

endroits » où règne « la vraie cuisine française », débute par le fascicule sur le Périgord ; les deux compères y esquissent, au travers du prisme de la cuisine de restaurant, un portrait de ce « pays de "grande gueule" » dominé par la célébration de la truffe, du confit, de la cuisine à la graisse et du foie gras, mais qui fait aussi entrer en gastronomie d'autres spécialités locales, comme le *grillon*, la *sauce rouilleuse* ou les *châtaignes blanchies* [24]. A la suite de cet ouvrage, destiné à ceux qui, sensibles aux plaisirs de la table, engagent les capacités de leur automobile dans une quête gourmande (en suivant ainsi l'exemple de ces précurseurs que furent, à partir de 1912, les premiers membres du *Club des cent* [25]), d'autres livres s'adressent au même public, tel le *Guide UNA* édité en 1928 ; dans ce gros « missel du gastronome [qui] fait revivre les traditions de la bonne table, en indiquant la spécialité culinaire de chaque localité », les délices que le gastronomade peut espérer trouver dans une vingtaine de communes périgourdines, de Bergerac à Villefranche-du-Périgord, sont exposés : truffes et châtaignes blanchies à Le Buisson, les mêmes denrées plus pâtés à Morelon, cèpes, confits d'oie, vins de Peycharmant, de Monbazillac et eau-de-vie de prunes à Nontron... ; cette gastronomie de terrain, qui étoffe le corpus alimentaire reconnu du Périgord, permet notamment au foie gras de s'ancrer beaucoup plus profondément dans la représentation gourmande de ce terroir, en l'associant à près de 48 % des localités dordognaises mentionnées [26].

Dans le champ du discours culinaire, l'engouement pour les goûts régionaux se concrétise dans des collections de recettes, tel *Les plats régionaux de France...* (1928) où A. de Croze en réunit mille quatre cents, parmi lesquelles trente et une sont rattachées à un ensemble Périgord-Quercy qui ne se classe grâce à elles qu'au vingt et unième rang sur un total de trente-deux provinces. Le souhait de l'auteur de cette somme est de ne donner que des « recettes traditionnelles rigoureusement locales ou régionales », cependant la sélection périgourdine montre que cet ouvrage offre un aspect plus composite : A. de Croze place à côté de préparations bien installées dans les pratiques locales, comme *La soupe des noces ou tourin aux tomates* ou *La poule farcie*, des recettes venues de la grande cuisine par les usages de la restauration et d'une cuisine bourgeoise en usage dans quelques ménages opulents, ainsi la *sauce Périgueux* (que Pampille prend le parti de classer dans la partie nationale de *Les bons plats de France*) ou *Les tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord* et en ajoute d'autres directement puisées

---

24. Curnonsky et M. Rouff, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Le Périgord*, Paris, F. Rouff, 1921, p. 10, p. 22, p. 32, p. 36, p. 39-40, p. 108 et p. 110-111.

25. L. Forest, « Au pays de la bonne table et du bon vin », *Le livret d'or de la section de gastronomie régionaliste du salon d'automne 1923*, Paris, 1923, p. 34 ; *Nouveau Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1967, p. 520.

26. *Guide UNA*, Paris, Union nationale automobile, 1928, p. 3, p. 133 et p. 690.

dans la littérature culinaire générale, telle *Les truffes à la serviette* qu'il emprunte au *Cuisinier royal* publié à Paris en 1820 ; aussi cet effort, par delà l'enrichissement de l'image culinaire du Périgord avec des recettes sans truffe, contribue-t-il également à donner un enracinement provincial à la cuisine *à la Périgord* édifiée autour de la référence truffière [27]. *Les belles recettes des provinces françaises* édité par Flammarion en 1929, à l'issue d'un concours organisé par Radio Paris, révèle une dynamique semblable : parmi les dix-huit recettes du chapitre « Périgord », certaines tiennent des usages les plus locaux, ainsi le *civet de lièvre du pays* de Mlle Y. Pradier de Lalinde ou les *miques périgourdines* de Mme Brun de Cadouin, tandis que d'autres se rattachent à la tradition de la haute cuisine, à l'instar de l'*épaule de mouton à la Périgord* proposée par une habitante de l'Eure ou du superbe télescopage entre culture populaire et imaginaire gourmand que constitue la *poule faisane Cyrano de Bergerac* de Mme A. Ferest de Maisons-Alfort [28].

Rédigé par un auteur qui affirme ses liens avec le Périgord, « Si je n'étais pas une "Périgourdine" et si je n'avais pas grandi dans cette région, je n'aurais jamais pu recueillir les éléments de ce livre », *La bonne cuisine du Périgord* publié en 1929 sous le pseudonyme de La Mazille, constitue, bien qu'il soit édité à Paris, le premier traité culinaire périgourdin d'essence autochtone ; néanmoins, cet ouvrage est beaucoup plus complexe que *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires* (1858) et les autres pionniers de la cuisine du Sud-Ouest : en marge de la bonne quatre centaines de recettes bien classées, le propos se fait gastronomique, l'auteur dissertant par exemple sur les petits fromages de Thiviers, puis digne d'un folkloriste, quand au terme de l'ouvrage, « quelques vieilles coutumes locales », plus ou moins liées à la table, sont exposées. Diverses influences, révélées par des annotations et des notes de bas de page, jouent sur ce discours polymorphe : la référence au fascicule consacré au Périgord par Curnonsky et M. Rouff, présente dès le premier chapitre de l'avant-propos, revient lorsqu'il est question des vins et dans la présentation de la truffe qui s'appuie en outre sur les remarques d'E. de Clermont-Tonnerre dans l'*Almanach des bonnes choses de France*, tandis que F. Dumonteil est évoqué entre autres occasions quand il est question de *L'oie aux pommes frites* ou de la *coucourle* et que des revues, telles *Gastronomie* et *La revue gastronomique*, sont aussi citées ; cette imprégnation par le discours gastronomique ambiant de l'œuvre de La Mazille, a son équivalent dans le propos culinaire : plus que les références au *Larousse ménager*, au *Code de la bonne chère* d'E. de Pomiane et à l'*Ecole des cuisinières* d'U. Dubois, sont

---

27. A. de Croze, *Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, Paris, Montaigne, 1928, p. 9, p. 190-193 et p. 414-415 ; Pampille, *Les bons plats de France*, Paris, Fayard, 1929, p. 42.

28. Les Sans-Filistes Gastronomes, *Les belles recettes des provinces françaises*, Paris, Flammarion, 1929, p. 372-373, p. 374-375, p. 378-379 et p. 380-381.

chargées de sens, la reprise littérale de la *soupe des vendanges* et de la *surprise de gibier Périgueux* données par Pampille et la présence de recettes du Périgourdin de Paris E. Rouzier qui est notamment le créateur du *gratin périgourdin*. Imposant corpus, qui en dépit du poids réel des influences est composé pour l'essentiel par des recettes locales, et cadre de la célébration des qualités de nombreux produits périgourdins, peu vantés par les princes de la gastronomie dont le discours ici convoqué quand il s'agit de louer les denrées emblématiques, *La bonne cuisine du Périgord* est le parfait témoin de la complexification de l'image gourmande du Périgord [29].

Grâce à la truffe et aux dindes ou pâtés qu'elle embaume, le Périgord acquiert dès le XVIIIe siècle, une place d'honneur dans la topographie gourmande française, tandis que son nom et celui de sa cité, Périgueux, étroitement associés à l'arôme de ce sombre champignon, retentissent dans les plus belles cuisines, en France et de par le monde. Cette représentation première du Périgord forme le socle vivace de ce terroir gourmand ; elle se complexifie sur la longue durée, à partir du XIXe siècle : alors que le foie gras, très lié par son commerce et son conditionnement à la truffe, s'installe aux côtés des volailles et des gibiers truffés, l'essor de l'automobile conjugué à l'attrait pour les cuisines régionales, débouche dans les années 1920, sur une gastronomie de terrain qui valorise des productions et des recettes qui restaient jusque là cantonnées dans les limites du terroir. *La bonne cuisine du Périgord* offre une vue d'ensemble de l'image gourmande de l'espace périgourdin au crépuscule des années folles, tout en soulignant la complexité de sa construction, car l'ombre de Curnonsky pèse sur les considérations gastronomiques, tandis que l'influence de chefs, de gourmets ou d'auteurs parisiens, explicite pour certaines recettes, permet au « Périgord » décliné par la grande cuisine de s'ancrer dans le terroir. Par la suite, les discours culinaire et gastronomique sur le Périgord continuent de fleurir, songeons au numéro de février 1936 que la *France à table* consacre à cette province ou au fleuron de l'édition locale qu'est *La science de gueule en Périgord* de G. Rocal et P. Balard édité pour la première fois en 1938. A côté des collections de recettes employées par les cuisiniers et des extases scripturaires des gastronomes, une autre littérature, la narration romanesque, contribue à l'édification de la représentation alimentaire du Périgord, comme le rappelle le rôle tenu par ce thème sous la plume d'E. Le Roy [30].

F.D.

---

29. *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires...*, Dax, Herbet, 1858, 96 pages ; La Mazille, *La bonne cuisine du Périgord* (1929), Paris, Flammarion, 1999, p. 12-13, p. 32, p. 106, p. 171, p. 215-218, p. 268, p. 275, p. 319-320 et p. 380.

30. J. Chevé, « Pour une république diététique : le radicalisme alimentaire dans l'œuvre d'Eugène Le Roy », *Du bien manger et du bien vivre*, LVIe congrès de la FHSO, Brantôme 2001, Talence, éd. M.S.H.A., 2002, p. 383-400.